

RAGU BOLOGNESE

@chefzanoni_simone avec @emiliogiagnoni

« Avec la tradition Bolognaise il ne faut pas rigoler, la recette a été déposée à la Chambre du Commerce de Bologne. C'est du sérieux ! Avec @emiliogiagnoni, plus de secrets pour vous ! Il a appris avec la Nonna à Bologne ! ».

12 personnes.

Préparer une grande quantité et la conserver pour l'utiliser à tout moment.

Ingrédients :

- 400 g de viande de bœuf.
- 400 g de chair de porc.
- 200 g de poitrine de porc.
- 200 g de pancetta.
- 150 g de gras de bœuf.
- Des parures de charcuterie.
- 250 g d'un mélange d'oignon et d'échalote.
- 200 g de céleri branche.
- 200 g de carottes.
- 200 g de blanc de poireau.
- 1 verre de vin blanc.
- 1 verre de lait frais entier.
- Un peu de double concentré de tomate.
- De l'huile d'olive.
- De l'origan frais
- Du romarin.
- Du thym.
- Du laurier.
- Du sel.
- Du poivre concassé au mortier.



Les épluchures des légumes servent à réaliser un bouillon.

Préparation :

- 1/. Nettoyer les carottes, les poireaux, les branches de céleri, les oignons et les échalotes puis les éplucher et les couper en morceaux. Réserver un petit morceau de blanc de poireau pour confectionner le bouquet garni.
- 2/. Récupérer les épluchures et réaliser un bouillon bien assaisonné.
- 3/. Passer l'ensemble au hachoir à viande équipé de la plus grosse grille et réserver dans un plat adapté.
- 4/. Réaliser un bouquet garni en plaçant des herbes fraîches enroulées dans le petit morceau de blanc de poireau réservé et ficeler le tout. Réserver.
- 5/. Faire revenir les légumes hachés dans un cocotte en fonte avec de l'huile d'olive à feu moyen. Ajouter un peu de sel.
- 6/. Couper les différentes viandes et charcuterie en morceaux et passer l'ensemble au hachoir à viande équipé de la grille fine.
- 7/. Mélanger la viande hachée puis la faire rôtir dans une grande poêle anti adhésive bien chaude avec un peu d'huile d'olive. Réaliser cette opération en plusieurs fois, avec de petites quantités de viande et ajouter au fur et à mesure dans la marmite contenant les légumes maintenant placée à feu doux.
- 8/. Ajouter le concentré de tomate et mélanger à l'aide d'une maryse en augmentant la puissance du feu. Ajouter du poivre concassé.
- 9/. Ajouter le vin blanc dans la poêle utilisée pour cuire la viande hachée et laisser évaporer un peu puis ajouter dans la marmite contenant les légumes et la viande.
- 10/. Maintenir la marmite à feu très doux et ajouter du bouillon afin de recouvrir la viande et les légumes. Laisser mijoter pendant deux heures minimum.
- 11/. Penser à ajouter le bouquet garni après une heure de cuisson.
- 12/. Cinq minutes avant la fin de la cuisson, ajouter le verre de lait et mélanger.
- 13/. Si nécessaire et selon votre goût, corriger la consistance en ajoutant du bouillon végétal.
- 14/. Déguster cette sauce avec des pâtes, des penne par exemple en ajoutant un peu de beurre et de Parmigiano Reggino râpé. Sinon, laisser refroidir la bolognese avant de la mettre dans des récipients adaptés à la conservation pour l'utiliser ultérieurement. Vous pouvez également la mettre dans des sachets sous vide.